



AV AnticheVigne ***Rosso IGP***

Varietà: Magliocco (Arvino), Greco Nero
Esposizione: sud-est
Altimetria: 500 mt
Tipologia del suolo: Franco Sabbioso
Densità degli impianti: 4000-5000 piante /Ha
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
Resa per ettaro: 60-70q.li
Epoca di vendemmia: Prima settimana di Ottobre
Età media del vigneto: 7-10 anni



750 ml

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: IGP Calabria
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassette.
Temperatura di fermentazione: 18° C.
Durata della fermentazione: 12 giorni
Affinamento: Acciaio
Gradazione alcolica: 12 -12,5 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visiva: Rosso rubino con riflessi violacei
Olfattiva: Bouquet intenso con prevalenza di mora e mirtillo, offre un complesso corredo aromatico.
Gustativa: Asciutto con tannini equilibrati, persistente e armonico.
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamento: Ampio ventaglio di abbinamenti culinari che spazia dai piatti semplici ai formaggi di media stagionatura, salumi, frittura di pesce e pizza.